BTC CORPORATION

コーヒーロースター

COFFEE ROASTER
MASON-800

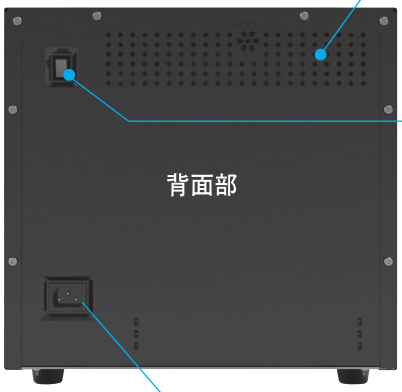
取扱説明書

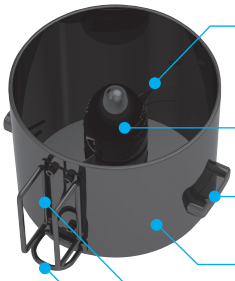
目次

1. 製品構成･名部の名称および機能.....02
2. 使用方法.....04
3. 安全上の注意 08
4. 製品のお手入れおよび管理 09
5. 故障の原因と解決方法 10
6. 製品の特徴 11
7. 製品品質保証 12

製品仕様	
製 品 名	BTC COFFEE ROASTER
モデル名	MASON-800
攪拌方式	単方向
加熱方式	遠赤外線カーボンヒータ直火式
ヒーター容量	900W
温度範囲	0℃-215℃前後
定格電圧	100V,50~60Hz
定格電圧	1,100W
騒 音	60dB
製品サイズ	325mmX230mmX300mm
製品重量	9.5kg
色	黒
焙煎容器の容量	200g(お勧め容量150g)
焙煎容器の材質	テフロンコーティングアルミニウム

1.製品構成・名部の名称および機能





攪拌翼

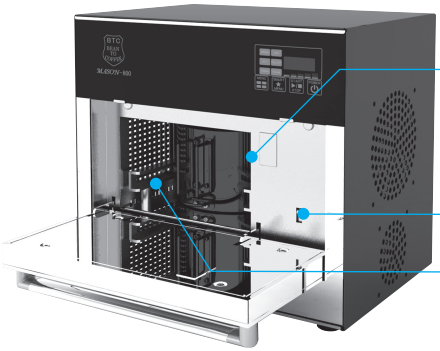
攪拌翼重心棒

ガイド

チャフ容器（焙煎容器の下部）

焙煎容器の取っ手

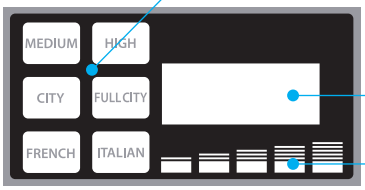
チャフ容器の取っ手



内部
温度センサー

ドアーロック感知スイッチ

ガイドライン



焙煎段階ディスプレイ
MEDIUM / HIGH
CITY / FULL CITY
FRENCH / ITALIAN

FNDディスプレイ

プロセス段階ディスプレイ

電源ボタン

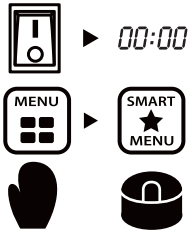
スタート/ストップボタン

スマートメニューボタン

メニューボタン

2.簡単使用方法

1. 空の焙煎容器を入れた状態で、本体の背面にある電源スイッチをＯＮにします。
予熱動作が始まり30秒～60秒程すると画面に「00:00」表示され焙煎可能状態になります。
3. メニュー／スマートメニューボタンを押して、お好みの焙煎度合／焙煎パターンを選択します。



5. 手袋を着用して焙煎容器を取り出します。

2. 適量(80g～180g)の生豆を焙煎容器に入れます。
チャフ容器にチャフが溜まっている場合は必ず捨ててください。

4. スタートボタンを押します。
焙煎が開始され、完了するまで10分～20分程待ちます。

6. 網などを利用して焙煎豆を冷却します。

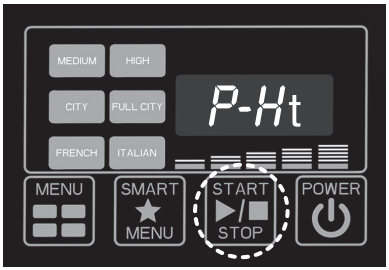
2-1.初期温度値設定方法

※ 初めて使用する時は、必ず初期温度値の設定を行ってください。
初期温度値を設定する事により、正確に安全な焙煎を行うことができます。

1. 空の焙煎容器を入れた状態で、本体の背面にある電源スイッチをＯＮにします。
予熱動作が始まり30秒～60秒程すると画面に「00:00」表示され焙煎可能状態になります。
2. 生豆を焙煎容器に入れてから、メニューボタンを押し「CITY」を選択します。
3. スタートボタンを押し、焙煎を開始します。
4. 1ハゼ(連続して３回以上、パチパチとする音)が始まりましたら、スマートボタンを3秒以上押します。
「ピーピー♪」と音がしたら、初期温度値の設定は完了です。

2-2. 設定値(初期温度値[P]と焙煎段階別強弱調節値[H])変更方法

1. 空の焙煎容器を入れた状態で、本体の背面にある電源スイッチをＯＮにします。
予熱動作が始まり30秒～60秒程すると画面に「00:00」表示され焙煎可能状態になります。生豆を焙煎容器に入れてから、メニューボタンを押し「CITY」を選択し、スタートボタンを押します。

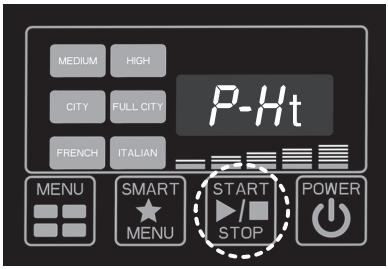


初期画面「00:00」から、スタートボタンを押すと「P-Ht」(予熱段階)が表示されます。
メニューボタンを押すと右側画面のように現在の温度が表示されます。(ex: 28℃)

メニューボタンを押すと(予熱段階または焙煎時間)と温度が繰り返し表示されます。
1ハゼ(連続して３回以上、パチパチとする音)が始まりましたら、この時の温度をメモして初期温度値を変更します。

「P-Ht」(予熱段階)
焙煎準備の段階で、生豆に残っている水分を除去し、140℃以上の熱を生豆に浸透させるため熱を加える事です。
予熱段階なしで焙煎した場合、生豆の組織が急激に膨らみ、壊れてしまう等、均一な焙煎に失敗することがあります。

2. 焙煎をしながら以下の方法で設定を行います。



スタートボタンを押して焙煎を始めます。「P-Ht」(予熱段階)

メニューボタンを長く押すと「ピー」と音が鳴り、画面に焙煎段階別　強弱調節値（H値 ex: 026）が表示されます。この値は「CITY」焙煎の初期設定値です。焙煎度合を深くするにはスタートボタン(+)、浅くするにはスマートボタン(-)を押し調節します。

メニューボタンをもう一度押すと、初期温度値(P値)が表示されます。
初期温度値(P値 ex: 194)の設定が可能です。初期温度値には、1ハゼ時点の温度を設定します。
セラミックヒーターの温度を高くするにはスタートボタン(+)、低くするにはスマートボタン(-)を押し調節します。

焙煎段階別　強弱調節値（H値 ex: 026）と、初期温度値(P値 ex: 194)の設定が終わりましたら、メニューボタンを3秒以上長く押します。
設定が完了すると、予熱段階または焙煎時間が表示されます。

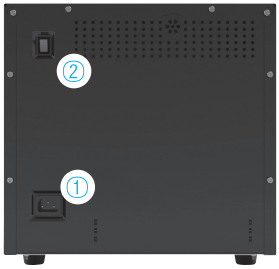
※初期温度値[P]と焙煎段階別　強弱調節値[H]について

初期温度値[P値]
1ハゼ時点の温度を示します。使用する環境や、生豆の状態に合わせて温度調節が可能です。
P値の調整はMEDIUM～FULL CITY±3度、FRENCH～ITALIAN±2度の範囲で行ってください。温度を上げ過ぎると生豆が焼ける場合があります。
P値の設定は、全体(メニューの各焙煎度合とスマートメニュー)に適用されます。
※例えば、P値を193度に変更するとスマートメニューF1～F10に設定されたP値も全て193度に変更されます。

焙煎段階別　強弱調節値[H値]
各焙煎度合の深さを示します。各焙煎度合の深さ調節が可能です。
初期値はMEDIUM 10、HIGH 20、CITY 28、FULL CITY 34、FRENCH 40、ITALIAN 42となります。
H値の調整は、±8の範囲で行ってください。深くし過ぎると、生豆が焼ける場合があります。

2-3. 使用方法

①電源コードを製品に繋ぎ、差込プラグをコンセントに差し込みます。



②空の焙煎容器を入れた状態で、本体の背面にある電源スイッチをＯＮにします。
FNDディスプレイに使用回数が表示され、予熱動作が始まります。
(予熱時間は使用環境により、30秒～60秒程行います。)

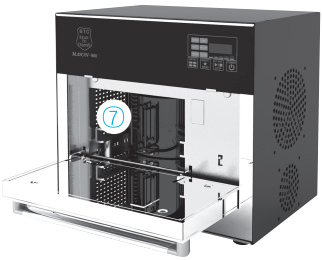
③本体のドアハンドルを下げて開けます。

④製品の中にある焙煎容器をゆっくり引き出します。

⑤焙煎容器に適量(80g～180g)の生豆を入れます。(適量のお勧めは150g)

⑥焙煎容器に生豆を入れた後、焙煎容器を前後に振り生豆を水平にします。

⑦焙煎容器を本体の中の側面にある、ガイドラインに沿って軽く押して奥まで入れます。



⑧本体のドアを閉じます。(焙煎容器が奥まで入っていない場合や、生豆などの異物があるとドアが閉まりません。)

⑨メニューを選択して焙煎度合で焙煎する場合
メニューボタンを押してお好みの焙煎度合(MEDIUM～ITALIAN)を選択し、スタートボタンを押します。
スタートボタンを押すと「P-Ht」が表示され焙煎が開始されます。

⑩スマートメニューを選択して焙煎する場合
スマートメニューボタン(F01～F10)を押して焙煎する生豆の品種を選択し、スタートボタンを押します。(Fの番号によるコーヒー生豆の品種は当ページの右側にあります。)
スタートボタンを押すと「P-Ht」が表示され焙煎が開始されます。

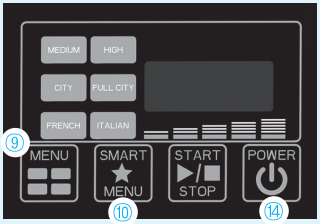
⑪焙煎が終わると「ピーピー♪」と音が10回鳴ります。
このときFNDディスプレイには焙煎時間と「End」と繰り返し表示されます。
ドアを開けると「Stop」と画面に表示されます。

※焙煎終了後、ドアを開けないとボタンは動作しません。必ずドアを開けて焙煎容器を取り出してからボタンを作動させてください。

⑫本体のドアを開けて焙煎容器を取り出します。
焙煎終了後は自動冷却モードになりますが、急速冷却はできないため焙煎豆を網などへ移して冷却をしてください。
焙煎3回を目安として、チャフ容器に溜まったチャフを捨ててください。

※チャフを捨てないと正確な内部温度測定を妨害し、故障の原因になります。
<注意>焙煎直後の焙煎容器の取っ手は大変熱く、火傷の恐れがありますので、必ず手袋などを着用してお取り扱いください。
<注意>焙煎3回を目安として、20分程休ませてからご使用になってください。
焙煎が終わったらなるべくドアを開けたままにして本体を冷やしてください。

⑬続けて焙煎する場合は、⑤からやり直してください。



スマートメニューボタン
(番号によるコーヒー豆の品種)

F－1：エチオピア・イェガチェプ
F－2：インドネシア・マンデリン
F－3：ケニヤAA
F－4：グアテマラ・アンティグア
F－5：タンザニアAA
F－6：パプアニューギニア・ダイヤモンドピオラ
F－7：コロンビア・スプレモ
F－8：コスタリカ・タラス
F－9：ブラジル・サントス
F－10：エルサルバドルSHB(SHG)
H－b：ダブルローステイン

※注意

・焙煎中、絶対ドアを開けないでください。

・焙煎中、ストップボタンを押すと強制終了になりヒーターが消されファンが作動します。

・生豆を過多投入して焙煎する場合、焼けて発火する恐れがありますのでご注意ください。

・焙煎中にストップボタンを押してから再びスタートボタンを押して焙煎を再開する場合、オーバーローステイングになりコーヒー豆が焼けて発火することがありますのでご注意ください。

3．安全上の注意

製品設置場所：必ず室内で使用してください。
特に室内と室外の気温差が大きい場合、焙煎精度が落ちる場合があります。
焙煎中、気温差が大きい場合、窓を閉めて焙煎してください。焙煎後に窓を開けて換気してください。

焙煎容器を空の状態で焙煎した場合、20分間焙煎後、90秒間冷却し終了します。
FNDディスプレイには21:31とEndが繰り返し表示されます。

子供が触れる恐れのある場所には製品を置かないでください。高熱により火傷や感電する危険があります。

生豆の過大投入や、過度な焙煎により発熱し、煙が大量発生した場合、絶対にドアを開けないでください。
煙が大量発生したら、ストップボタンを押し(自動で冷却モードに切り替わります)、5分以上経過後にドアを開けてください。ストップボタンを押した後、すぐに窓を開け換気をしてください。煙が大量発生直後にドアを開けると酸素と結合して最悪の場合、火災発生の恐れがあります。

定格電圧100V専用のコンセントのみを使い、一つのコンセントに多数の製品を同時に挿して使用することを差し控えてください。発熱や火災のおそれがあります。

他の電熱器具と共に使用する場合、電圧不足によって焙煎が円滑に行われないおそれがあるので他の電熱器具と同時に使用することを差し控えてください。

製品の内部に金属物質やちり紙などの異物を絶対に入れないでください。火災と故障の原因となる場合があります。

焙煎中、そして焙煎の後は製品の表面とドアが熱くなり火傷する危険性があるので手で触れないでください。

製品に強い衝撃を与えるか、または高いところから落とされた場合、故障や安全事故が発生するおそれがあるのでご注意ください。

適量より多いコーヒー豆を入れると豆が焼けたり、製品に故障が生じうるので適量より多くならないようご注意ください。

焙煎中に臭いが発生することがあるので通風性のよい場所で使用し、臭いがひどい場合は換気扇を使用してください。

焙煎中に製品の左側から熱い空気が出るので、壁面や他の製品から充分な距離を確保して使用してください。また、右側には空気を吸い込むファンが取り付けられているので、円滑な焙煎のために側面の空間を確保してください。

製品の内側の下にある回転プロペラにコーヒー豆などの異物が挟まれると、モーターが損傷を受ける危険性があるので周期的に掃除してください。

チャフ容器にチャフがいっぱいになった場合、次の焙煎の際に焙煎容器のチャフが下のチャフ容器に落ちないので、周期的にチャフ容器を空けてください。(「製品の手入れおよび管理」を参照してください)

使用終了後、チャフ容器のチャフを空けてから保管すると常に清潔な状態を保つことができます。

製品が熱くなる火傷する危険性があるので、焙煎中そして焙煎の後は必ず保護装備(熱を遮断できる手袋など)を着用してください。

4.製品のお手入れおよび管理

- 製品の本体の内側はやわらかいブラシを用いて埃やチャフなどを掃除し、水に浸して絞ったやわらかな布で軽く拭いてください。
- 本体の内側を掃除する際は、内側の中間にある温度センサーを触れないようご注意ください。(故障の原因となります)
- 焙煎容器とチャプ容器はスポンジと厨房用洗剤を用いて水洗いし、完全に乾燥してから使用してください。
- チャプ容器は3回を目安として溜まったチャプを捨ててください。(使用量によって回数は異なる場合があります。)
- チャフ容器を焙煎容器から分離する際は、チャフ容器の取っ手を取って左側に軽く回してから下に向けて取り外してください。
- 製品の表面と裏側を掃除する際は火傷する危険性があるので、完全に冷めたのを確認してから掃除を行ってください。

5. 故障の原因と解決方法

本体のドアが閉じられない場合

焙煎容器の装着状態を確認
焙煎容器が正しい位置に装着されるように再調整してください。

本体ドアの下部を確認
本体ドアの下部にある隙間に挟まれているコーヒー豆などの異物を取り除いてください。

電源が付かない場合

電源コードの確認
電源コードがコンセントと製品に正しくつながっているかどうかを確認してください。

電源スイッチの確認
製品の背面にある電源スイッチがONとなっているかを確認してください。

焙煎度合いが異なる場合

初期温度値[P]と、焙煎段階別 強弱調節値[H]の設定方法を参考に調整してください。

煙が大量発生する場合

初期温度値[P]が高い場合、煙が大量発生する場合がありますので、初期温度値[P]を下げて使用してください。

6. 製品の特徴

カーボンヒーティング方式

炭素発熱体　カーボン繊維が遠赤外線を発して熱を発生させる原理で、この方式をコーヒー焙煎機に応用したMASON-800の独自のヒーティング技術です。
特にカーボンから発する遠赤外線は熱が素早く均一に伝達する特性があり、生豆の芯まで浸透しやすく、全体を均一に焙煎することができます。

遠赤外線

遠赤外線は赤外線の中で波長が一番長いものをいいます。波長が長いと物体に到達した時に、よく吸収する性質をもっており強い浸透力があります。また、遠赤外線には殺菌効果があり、病気の原因となる細菌を無くすのに役立ちます。

- NEXT ・連続焙煎可能
- ・生豆150g基準で10分～20分(予熱、冷却時間含む)の短時間焙煎
- ・6段階の焙煎度合。スマートメニュー(生豆の品種に応じた10パターン)
- STOP ・ボタンを2回押すだけの簡単操作
- ・アルミニウム素材　セラミックコーティング処理(米FDA安全性認証製品)
- ・標準勧奨量 150g
- ・均一な攪拌のため単方向プロペラを採用
- ・チャフを98%以上チャフ容器に分離
- ・内部温度ではなく、生豆の温度を直接感知
- SHUT DOWN ・加熱防止のため、自動シャットダウン機能搭載
- ・自動除煙装置搭載
- ・焙煎完了後、自動冷却モード転換
- SLIM DESIGN ・コンパクトなサイズ、シンプルデザインでコーヒーショップ,キッチン,事務室などとこでも設置OK
- ・FNDディスプレイに焙煎進行情報を表示、アラーム音で焙煎段階モニタリング
- EASY ・自動化プログラムの内蔵により、焙煎技術と経験がなくてもプロの焙煎が可能
- ・平均消費電力1,100W(電子レンジや、ヘアドライヤー1回の使用量より電力消費が少ない。)

スマートメニュー[F01～F10]は焙煎段階別強弱調節値[H]の調整で自分独自の焙煎が出来ます。

ダブル焙煎機能

密度が高い生豆を焙煎するのに役立つ機能です。
短時間での浅煎り焙煎は大変難しい問題です。
この浅煎りの難しさを解決するためMASON-800は「ダブル焙煎機能」を新たに開発しました。
より安定的で均一な焙煎を求める場合、スマートメニュー「F10」次にある「H-b」機能をご利用ください。

使用方法:スマートメニューの「H-b」で焙煎後、完全に冷却してから、メニューボタンでお好みの焙煎度合を選択して焙煎を進めてください。

7. 製品品質保証

製 品 名	BTC COFFEE ROASTER
モデル名	MASON – 800
購 入 日	年 月 日
購入場所	

★ 品質保障期間は製品の購入日から1年間です。
★ 消費者被害補償規定を遵守します。
★ 製品保証書は再発行できないので、取扱説明書と共に大切に保管してください。

CAUTION
使用上のご注意

Hot surface
表面が熱いので

Do not touch
触らないようにしてください。

Special caution is needed since the product may be too hot during roasting and right after roasting.
焙煎中、または焙煎後に製品が熱くなる場合がございますので、ご注意ください。

Please wear the protective gear since the product may be too hot.
製品が熱くなる場合がございますので、保護装備をご着用ください

MS TECHNOLOGY 株式会社

110-0013
東京都台東区入谷1－27－5共栄入谷ビル5F
TEL: 03-5603-0366 FAX: 03-5603-0367
http://www.icoffee.co.jp